

Sacos para cozinhar a vácuo code: 550892

Sacos de cozedura a vácuo de 2 camadas.

Adequados para cozinhar sous vide.

Camada interna feita de polietileno aprovado para contacto com alimentos de 50 µm.

Camada externa feita de poliamida (nylon) de 15 µm.

Espessura total: 65 µm.

Resistente a temperaturas de -20°C a 100°C.

Adequado para máquinas de embalagem a vácuo de câmara.

-  Construção de 65 µm de 2 camadas para embalagem a vácuo fiável e cozimento sous vide.
-  Embalado em pacotes de 100 unidades para uma utilização diária eficiente na cozinha.



Código

Packed per

LxW (W)

550892

100

250x350